

# West Bend<sup>®</sup>

## STIR CRAZY<sup>®</sup> CORN POPPER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:  
**[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)**

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time .....	3
Using Your Stir Crazy <sup>®</sup> Corn Popper.....	3
Cleaning Your Stir Crazy <sup>®</sup> Corn Popper.....	4
Recipes .....	5
Warranty.....	6

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

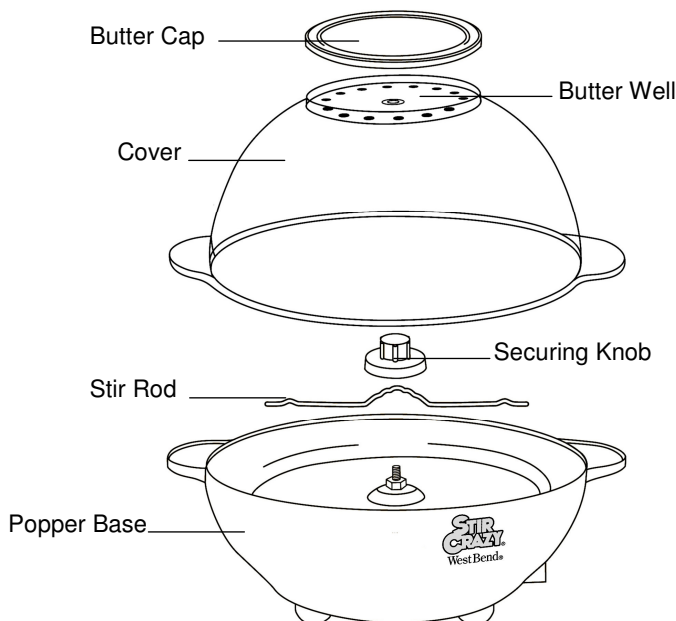
**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Avoid contact with moving parts.
- Never leave appliance unattended when it is plugged into an outlet.
- Do not leave appliance plugged in when it is not being used.

- This popcorn popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn and oil before operating.
- Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always turn the unit away from you and over a countertop so that residual hot oil or water running out will not cause burns.
- **For household use only.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

**Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.**

See "Cleaning your Stir Crazy® Corn Popper" section, clean popper thoroughly and assemble.

### USING YOUR STIR CRAZY® CORN POPPER

**Place popper base on flat, dry surface. The heat-resistant base allows for safe table use.**

Quarts of Popcorn	Amount of Oil	Amount of Corn	Amount of Butter
2	1 Tablespoon	1/5 Cup	1 Tablespoon
4	2 Tablespoons	2/5 Cup	2 Tablespoons
6	3 Tablespoons	1 Cup	3 Tablespoons

**\*\*If using a gourmet/premium grade of corn, use less than amount of corn specified above. To yield 2 quarts of popcorn, use 1/4 cup corn; for 4 quarts of popcorn, use 1/2 cup; for 6 quarts of popcorn, use 3/4 cup.**

1. Put vegetable oil and corn into popper base. Do not add more corn or oil than recommended. Spread corn evenly over popping surface. Do not substitute butter, margarine, shortening, or lard for vegetable oil as these will burn or smoke excessively.
2. Place cover on popper base making sure handles of cover fit into handles of popper base. If buttered corn is desired, divide recommended amount of refrigerated butter into 6 equal-sized pats and place in a single layer over butter holes in butter well. (If unrefrigerated butter is used, add to butter well after the first kernel of corn pops.) Popcorn will be buttered as it pops. If unbuttered corn is desired, do not add butter to the butter well. **Do not place butter cap onto butter well until after corn is popped.**
3. Insert cord into popper base. Plug cord into a 120 volt, AC outlet only. The stir rod will rotate as long as the corn popper is plugged in. Do not shake popper during popping cycle. In 4 to 6 minutes (depending on quantity of corn being popped) the popping cycle will be completed. Unplug cord from wall outlet. Use a hot pad to remove cord from popper base.
4. If butter is not completely melted in butter well, use a pastry brush to push any remaining butter through the buttering holes.
5. Snap butter cap securely onto butter well. This cap must be on cover before popper is inverted. Make sure handles of cover are placed into handles of popper base. Grasp handles firmly and turn popper upside down, turning popper away from you. Lift popper base away from cover, being careful of escaping steam.
6. Popcorn is now ready for serving. Sprinkle popcorn with salt if desired.



**Popping Additional Batches of Popcorn** - If you plan to pop more corn immediately, transfer popcorn from serving cover to another serving bowl. Follow steps 1 through 6 above.

## **CLEANING YOUR STIR CRAZY® CORN POPPER**

**Clean Popper After Every Use** - Your corn popper should be cleaned after each use. Always allow popper to cool before cleaning.

**Cleaning Cover** - Wash cover and butter cap in warm, soapy water with a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Do not use scouring pad or abrasive powder on cover as these could cause scratching.

**Cleaning Stir Rod** - Remove stir rod from base by unscrewing securing knob. Wash rod and securing knob with warm, soapy water using a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Replace stir rod after cleaning base, making sure it fits into notched area around screw. Secure with securing knob.

**Cleaning Popper Base** - Clean non-stick surface of base with a damp, soapy dishcloth, sponge or nylon-scouring pad. Wipe surface with a damp cloth and dry. Do not use abrasive scouring pads or powders on non-stick finish as scratching may occur. After consistent use, the non-stick finish may discolor. To remove discoloration, use a soft cloth saturated with lemon juice or vinegar and rub over finish. Then wipe the finish with a damp cloth and dry.

**DO NOT PLACE COVER, BUTTER CAP, STIR ROD, BASE, OR CORD IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.**

## RECIPES

Try some of our favorite recipes using the Stir Crazy<sup>®</sup> Corn Popper that we have included on the following pages to get you started.

### Stir Crazy<sup>®</sup> Crunch

2 qt. Plain popcorn	1 tsp. White vinegar
¾ cup Sugar	½ cup Butter or margarine
¾ cup Packed brown sugar	¼ tsp. Salt
½ cup Light corn syrup	1 cup Dry roasted peanuts
½ cup Water	

1. Prepare 2 quarts of unbuttered popcorn according to instructions. Place in large, buttered, heatproof bowl.
2. In a 2-quart saucepan, combine sugars, syrup, water, vinegar, butter and salt. Cook over low heat, stir until sugar dissolves. Increase the heat setting to medium and cook syrup to 290°F on candy thermometer, stirring frequently. Remove from heat and add peanuts. Pour over popcorn, tossing corn to coat well. Spread mixture into buttered 13 x 9 x 2 inch baking pan. When cool, break into pieces.

### Molasses Popcorn Balls

4 qt. Plain popcorn	½ tsp. Salt
1 cup Molasses	1 cup Wheat germ
1 cup Sugar	

1. Prepare 4 quarts of unbuttered popcorn according to instructions. Place in a large, buttered, heatproof bowl.
2. In a 2-quart saucepan, combine molasses, sugar and salt. Cook over low heat, stirring until sugar dissolves. Increase the heat setting to medium and cook syrup until it reaches 260°F on a candy thermometer. In the meantime, heat wheat germ in a small skillet over low heat, stirring until warm. When syrup reaches 260°F, stir in warm wheat germ. Pour syrup over popcorn, tossing to coat evenly.
3. With buttered hands, shape mixture into 14 to 16 orange-size balls. Allow balls to cool 1 hour.

### Sugar 'N Spice Treat

4 qt. Plain popcorn	1 tsp. Cinnamon
½ cup Butter or margarine	¼ tsp. Salt
¼ cup Sugar	

1. Prepare 4 quarts of unbuttered popcorn according to instructions. Place in buttered 13 x 9 x 2 inch baking pan.
2. In a small saucepan, melt butter over low heat. Stir in sugar, cinnamon and salt. Mix well until sugar dissolves. Pour over popcorn, tossing to coat evenly.
3. Bake in a preheated 300°F oven for 10 minutes. Cool slightly before serving.

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electronics, LLC ("Focus Electronics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electronics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electronics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electronics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electronics is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electronics, LLC several ways. Order online at [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), e-mail [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com), over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electronics, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electronics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electronics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: \_\_\_\_\_

Where purchased and price, if known: \_\_\_\_\_

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): \_\_\_\_\_

# West Bend®

## ÉCLATEUR DE MAÏS STIR CRAZY®

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:  
**[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)**

Mises en Garde Importantes .....	2
Avant d'utiliser l'appareil pour la Première Fois .....	3
Mode d'emploi de l'éclateur de Maïs Stir Crazy® .....	4
Nettoyage de l'éclateur de Maïs Stir Crazy® .....	5
Recettes .....	5
Garantie .....	7

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# MISES EN GARDE IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

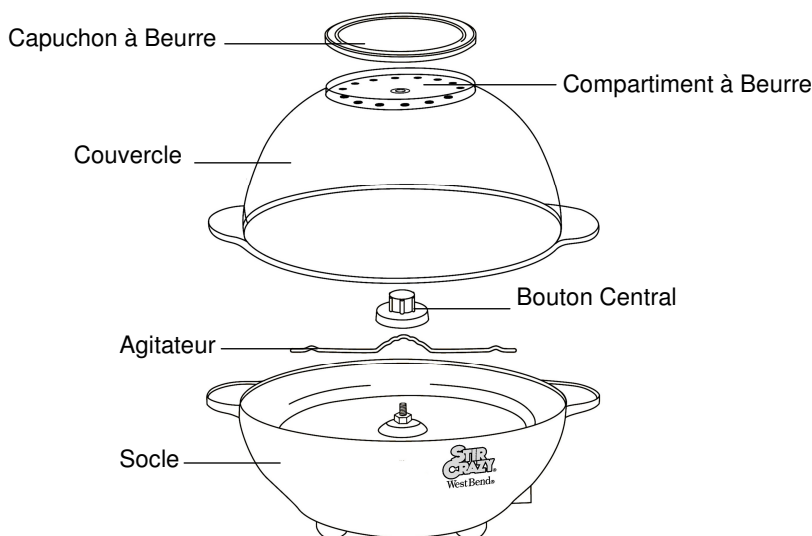
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes.
- Pour vous protéger contre tout le feu, la décharge électrique, ou la blessure, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer le feu, la décharge électrique ou la blessure.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Fixez toujours la fiche à l'appareil en premier, ensuite brancher la fiche dans la prise secteur. Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.



- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise électrique.
- Ne laissez pas l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet éclateur de maïs ne s'arrête pas automatiquement. Pour éviter une surchauffe, versez le maïs et l'huile avant de mettre en marche.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retournez l'appareil pour transférer le maïs éclaté dans le couvercle. Retournez toujours l'appareil à l'opposé de vous et au-dessus d'un plan de travail pour que l'huile ou l'eau résiduelle chaude ne cause pas de brûlures.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Veuillez vérifier la totalité de l'emballage avec attention avant de le jeter. Il est possible que celui-ci contienne des accessoires.**

Consultez la section « Nettoyage de votre Machine à popcorn Stir Crazy<sup>®</sup> », nettoyez méticuleusement la machine puis procédez à l'assemblage.

## MODE D'EMPLOI DE L'ÉCLATEUR DE MAÏS STIR CRAZY®

Placez le socle sur une surface plate et sèche. Le socle ignifuge permet l'utilisation de l'appareil sur une table.

Litres de maïs éclaté	Quantité d'huile	Quantité de maïs	Quantité de beurre
2	1 c. à soupe	1/3 tasse	1 c. à soupe
4	2 c. à soupe	2/3 tasse	2 c. à soupe
6	3 c. à soupe	1 tasse	3 c. à soupe

\*\*Si vous utilisez une qualité de maïs de premier choix, utilisez moins que la quantité spécifiée ci-dessus. Pour obtenir 2 litres de maïs éclaté, utilisez 1/4 tasse ; pour 4 litres, utilisez 1/2 tasse ; pour 6 litres, utilisez 3/4 tasse. Utilisez les mêmes quantités d'huile et de beurre spécifiées plus haut.

1. Placez la quantité indiquée d'huile végétale et de maïs dans le socle de l'éclateur de maïs. N'ajoutez pas plus de maïs ou d'huile que la quantité recommandée. Étalez le maïs uniformément sur la surface. Ne remplacez pas l'huile végétale par du beurre, de la margarine, de la graisse végétale ou du lard car ces derniers brûleraient ou fumeraient excessivement.
2. Placez le couvercle sur le socle de l'éclateur de maïs en vous assurant que les poignées du couvercle sont calées dans celles du socle. Pour du maïs nappé de beurre, divisez la quantité recommandée de beurre réfrigérée en 6 parts égales et répartissez en une seule couche sur les trous à beurre du compartiment à beurre. (Si vous utilisez du beurre non réfrigéré, placez le beurre dans son compartiment après l'éclatement des premiers grains.) Le maïs sera beurré en cours d'éclatement. Pour du maïs sans beurre, n'ajoutez pas de beurre dans le compartiment. **Ne placez pas le capuchon à beurre sur le compartiment tant que le maïs n'a pas éclaté.**
3. Insérez le cordon dans le socle de l'éclateur de maïs. Branchez le cordon sur une prise de terre de 120 volts ~ uniquement. L'agitateur tourne tant que l'éclateur de maïs est branché. Ne secouez pas l'éclateur de maïs en cours de fonctionnement. Le cycle d'éclatement prendra fin en 4 à 6 minutes (selon la quantité de maïs à éclater). Débranchez le cordon de la prise murale. Utilisez une manique pour débrancher le cordon du socle.
4. Si le beurre n'a pas complètement fondu dans son compartiment, utilisez un pinceau de pâtissier pour pousser le beurre restant à travers les trous.
5. Enclenchez le capuchon en plastique sur le compartiment à beurre. Vous devez installer ce capuchon sur le couvercle avant de retourner l'éclateur de maïs. Assurez-vous que les poignées du couvercle sont placées dans celles du socle. Saisissez fermement les poignées et retournez l'éclateur de maïs, mais pas vers vous. Soulevez le socle en l'éloignant de vous et en faisant attention à la vapeur qui s'échappe de l'appareil.
6. Le maïs éclaté est immédiatement consommable. Saupoudrez de sel si vous le désirez.



**Éclatement de lots supplémentaires de maïs** - Si vous envisagez de faire une quantité supplémentaire de maïs éclaté, transférez le maïs éclaté du couvercle de service à un autre plat de service. Suivez les étapes 1 à 6 ci-dessus.

## NETTOYAGE DE L'ÉCLATEUR DE MAÏS STIR CRAZY®

**Nettoyage de l'éclateur de maïs après chaque utilisation** - Votre éclateur de maïs doit être nettoyé après chaque utilisation. Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer.

**Nettoyage du couvercle** - Lavez le couvercle et le capuchon en plastique dans de l'eau savonneuse chaude avec une éponge ou un torchon. Rincez soigneusement et séchez. N'utilisez pas de tampon à récurer ou une poudre abrasive sur le couvercle sous peine de le rayer.

**Nettoyage de l'agitateur** - Retirez l'agitateur du socle en dévissant le bouton central. Lavez l'agitateur et le bouton à l'éponge dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement et séchez. Remettez l'agitateur après avoir nettoyé le socle, en vous assurant qu'il est bien inséré dans la zone crantée autour de la vis. Fixez avec le bouton central.

**Nettoyage du socle** - Nettoyez la surface anti-adhésive du socle avec un torchon, une éponge ou un tampon récurant en nylon savonneux humide. Passez un chiffon humide, puis essuyez. N'utilisez pas de tampons à récurer et poudres abrasives sur des revêtements anti-adhésifs sous peine de les rayer. Après une utilisation régulière, le revêtement anti-adhésif risque de se décolorer. Pour résoudre ce problème, utilisez un chiffon doux saturé de jus de citron ou de vinaigre et frottez. Ensuite, passez un chiffon humide et essuyez.

**LE COUVERCLE, LE CAPUCHON EN PLASTIQUE, L'AGITATEUR, LE SOCLE ET LE CORDON NE PASSENT PAS AU LAVE-VAISSELLE.**

## RECETTES

Essayez nos recettes favorites avec le l'éclateur de maïs Stir Crazy®, qui figurent aux pages suivantes.

### Stir Crazy® Crunch

2 litres Maïs à éclater nature

¾ tasse Sucre

¾ tasse Sucre roux tassé

½ tasse Sirop de maïs léger

½ tasse Eau

1 c. à thé Vinaigre blanc

½ tasse Beurre ou margarine

¼ c. à thé Sel

1 tasse Cacahuètes grillées sèches

1. Préparez 2 litres de maïs éclaté nappé de beurre en suivant les instructions. Placez dans un grand plat beurré pouvant aller au four.
2. Dans une casserole de 2 litres, combinez les sucres, le sirop, l'eau, le vinaigre, le beurre et le sel. Faire chauffer sur feu doux, jusqu'à dissolution du sucre. Montez le feu à moyen et faites cuire le sirop à 143 °C (290 °F), en mélangeant souvent. Utilisez un thermomètre de confiseur pour vérifier la température. Retirez du feu et ajoutez les cacahuètes. Versez sur le maïs en retournant pour bien napper. Étalez le mélange dans un plat au four beurré de 33 cm x 23 cm x 5 cm. Une fois le contenu refroidi, cassez en morceaux.

## **Boules de Maïs à la Mélasse**

4 litres Maïs à éclater nature

½ c. à thé Sel

1 tasse Mélasse

1 tasse Germe de blé

1 tasse Sucre

1. Préparez 4 litres de maïs éclaté nappé de beurre en suivant les instructions. Placez dans un grand plat beurré pouvant aller au four.
2. Dans une casserole de 2 litres, combinez la mélasse, le sucre et le sel. Faites cuire sur feu doux, en mélangeant jusqu'à dissolution du sucre. Montez le feu à moyen et faites cuire le sirop jusqu'à ce qu'il atteigne 127 °C (260 °F). Utilisez un thermomètre de confiseur pour vérifier la température. Dans l'intervalle, faites chauffer le germe de blé dans un petit poêlon sur feu doux, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit chaud. Lorsque le sirop atteint 127 °C (260 °F), versez-le sur le germe de blé chaud et mélangez. Versez le sirop sur le maïs éclaté, en mélangeant pour bien napper.
3. Avec les mains beurrées, formez 14 à 16 boules de la taille d'une orange. Laissez-les refroidir 1 heure.

## **Friandise Sucre-épices**

4 litres Maïs à éclater nature

1 c. à thé Cannelle

⅓ tasse Beurre ou margarine

¼ c. à thé Sel

¼ tasse Sucre

1. Préparez 4 litres de maïs éclaté nappé de beurre en suivant les instructions. Placez le mélange dans un plat au four beurré de 33 cm x 23 cm x 5 cm.
2. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre sur feu doux. Versez le sucre, la cannelle et le sel et mélangez. Mélangez bien jusqu'à dissolution du sucre. Versez sur le maïs éclaté, en mélangeant pour bien napper.
3. Faites cuire au four préchauffé à 149 °C (300 °F) pendant 10 minutes. Faites légèrement refroidir avant de servir.

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous adresser un e-mail à [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées**. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

**Valable uniquement aux USA et au Canada**

## PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à :

Focus Electrics, LLC  
Attn : Service clientèle  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau : \_\_\_\_\_

Lieu d'achat et prix, si connus : \_\_\_\_\_

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil) : \_\_\_\_\_

# West Bend®

## **TOSTADOR STIR CRAZY® PARA PALOMITAS DE MAÍZ**

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:  
**[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com) en Internet**

Precauciones importantes.....	2
Antes de Usarlo por Primera Vez.....	3
Uso del tostador Stir Crazy® para Palomitas de Maíz .....	4
Limpieza del tostador Stir Crazy® para Palomitas de Maíz .....	5
Recetas .....	5
Garantía .....	7

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

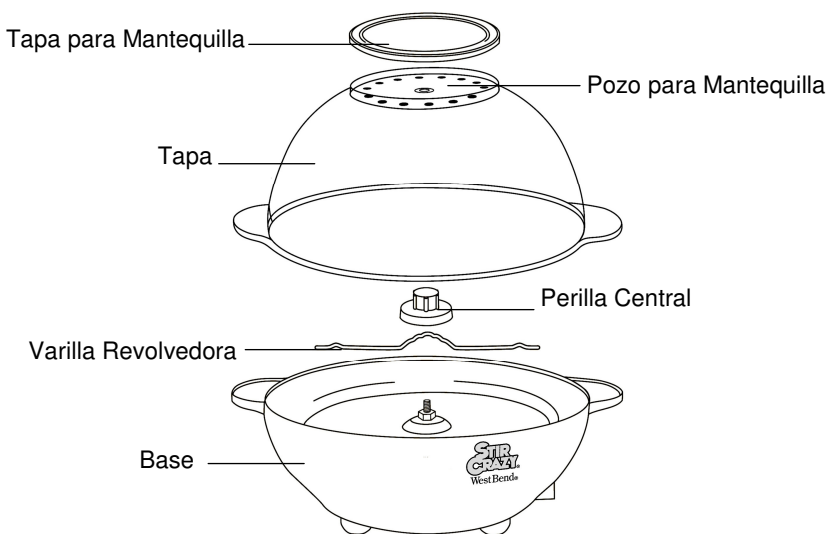
**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones en este manual.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra fuego, descargas eléctricas, o lesiones personales no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Debe estar muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede ser causa de fuego, descargas eléctricas, o lesiones personales.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato electrodoméstico, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.

- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Evite el contacto con partes en movimiento.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté enchufado a un tomacorriente mural.
- No deje el aparato enchufado cuando no se esté usando.
- Este tostador para palomitas de maíz no se apaga en forma automática. Para evitar el sobrecalentamiento, agregue maíz y aceite antes de usarlo.
- Debe tenerse sumo cuidado al sacar del aparato las palomitas de maíz. Siempre sostenga la unidad apuntando lejos de usted y sobre un mostrador para evitar que el aceite o agua caliente restante que se vierta provoque quemaduras.
- **Sólo para uso doméstico.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



### ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

**Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque contiene muchas partes accesorias.**

Vea la sección "Limpieza de la máquina Stir Crazy® para preparar palomitas," limpie la máquina a fondo y ensámblela.



## USO DEL TOSTADOR STIR CRAZY® PARA PALOMITAS DE MAÍZ

**Coloque la base del tostador sobre una superficie plana y seca. La base resistente al calor permite usar la unidad sobre una mesa en forma segura.**

Cuartos de galón de palomitas de maíz	Cantidad de aceite	Cantidad de maíz	Cantidad de mantequilla
2	1 cucharada	½ taza	1 cucharada
4	2 cucharadas	¾ taza	2 cucharadas
6	3 cucharadas	1 taza	3 cucharadas

**\*\*Si usa maíz de primera calidad, use menos cantidad que la indicada. Para obtener 2 cuartos de galón de palomitas de maíz, use ¼ de taza de maíz; para 4 cuartos de palomitas, use ½ taza; para 6 cuartos de palomitas, use ¾ taza. Use la misma cantidad de aceite y mantequilla antedicha.**

1. Coloque la cantidad adecuada de aceite vegetal y de maíz en la base del tostador. No añada más maíz y aceite que lo que se recomienda. Esparza el maíz de manera uniforme sobre la superficie tostadora. No use mantequilla, margarina, grasa ni manteca en vez de aceite vegetal ya que se producirá demasiado humo.
2. Coloque la tapa sobre la base del tostador asegurándose de que las manijas de la cubierta calcen en las manijas de la base. Si se desean palomitas con mantequilla, divida la cantidad recomendada de mantequilla refrigerada en 6 porciones del mismo tamaño y colóquelas en una sola capa sobre los orificios en el pozo para mantequilla. (Si se usa mantequilla no refrigerada, añádala al pozo para mantequilla después de que se haya tostado el primer grano de maíz). Las palomitas se enmantequillarán a medida que se vayan tostando. Si se desean palomitas de maíz sin mantequilla, no agregue mantequilla al pozo.  
**No coloque la tapa para mantequilla en el pozo una vez que se haya tostado el maíz.**

3. Inserte el cable en la base del tostador. Enchufe el cable sólo en un tomacorriente de 120 voltios de AC. La varilla revolvedora girará siempre que el tostador de palomitas de maíz esté enchufado. No sacuda el tostador durante el ciclo de tostado. En 4 a 6 minutos (según la cantidad de maíz que se esté tostando) se completará el ciclo de tostado. Desenchufe el cable del tomacorriente mural. Use un tomaollas para desconectar el cable de la base del tostador
4. Si la mantequilla no se derrite totalmente en el pozo, use una brocha de cocina para empujar la mantequilla restante por los agujeros de enmantequillado.
5. Coloque la tapa de plástico firmemente sobre el pozo de mantequilla. La tapa debe estar colocada antes de invertir el tostador. Asegúrese de que las manijas de la tapa estén en las manijas de la base del tostador. Sujete las manijas con firmeza y voltee el tostador, apuntándolo lejos de usted. Levante la base del tostador lejos de la tapa, teniendo cuidado con el vapor que se escapa.
6. Las palomitas de maíz ya están listas para servir. Espolvoree sal sobre las palomitas de maíz si lo desea.



**Preparación de más palomitas de maíz** - Si planea tostar más maíz inmediatamente, transfiera las palomitas desde la tapa de servicio a otro recipiente. Siga los pasos 1 a 6 anteriores.

## LIMPIEZA DEL TOSTADOR STIR CRAZY® PARA PALOMITAS DE MAÍZ

**Limpie el tostador después de cada uso** - El tostador para palomitas de maíz debe limpiarse después de cada uso. Siempre deje que el tostador se enfríe antes de limpiarlo.

**Limpieza de la tapa del tostador** - Lave la tapa del tostador y la tapa de plástico con un paño o esponja en agua caliente con detergente. Enjuáguelas completamente y séquelas. No use esponjas de fregar ni limpiadores en polvo abrasivos en la tapa ya que podría rayarla.

**Limpieza de la varilla revolvedora** - Saque la varilla de la base destornillando la perilla central. Lave la varilla y la perilla con un paño o esponja en agua caliente con detergente. Enjuáguelas completamente y séquelas. Vuelva a colocar la varilla revolvedora después de limpiar la base asegurándose de que calce en la muesca alrededor del tornillo. Fíjela con la perilla central.

**Limpieza de la base del tostador** - Limpie la superficie no adherente de la base con un paño, una esponja o una esponja para fregar de nilón con agua y detergente. Luego pase un paño húmedo por la superficie y séquela. No use esponjas para fregar ni limpiadores en polvo abrasivos en la superficie no adherente ya que podría rayarla. Después de varios usos, puede que el acabado no adherente se decolore. Para eliminar la decoloración, use un paño suave empapado con jugo de limón o vinagre y frótelos sobre el acabado. Luego pase un paño húmedo sobre el acabado y séquelo.

**NO COLOQUE LA TAPA DEL TOSTADOR, LA TAPA DE PLÁSTICO, LA VARILLA REVOLVEDORA, LA BASE NI EL CABLE EN UN LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO.**

## RECETAS

Prepare algunas de nuestras recetas favoritas con la tostadora Stir Crazy® para palomitas de maíz que hemos incluido en las siguientes páginas.

### Trozos Crujientes Stir Crazy®

2 qt. (13.2L) de Palomitas de maíz corrientes	½ taza de Agua
¾ taza de Azúcar	1 cdta. de Vinagre blanco
¾ taza de Azúcar rubia	½ taza de Mantequilla o margarina
½ taza de Jarabe de maíz ligero	¼ cdta. de Sal
	1 taza de Cacahuets tostados secos

1. Prepare 4 qt. (26.4 L) de palomitas de maíz sin mantequilla según las instrucciones. Coloque las palomitas en un recipiente resistente al calor grande y enmantequillado.
2. En una cacerola de 2 qt. (13.2 L), mezcle el azúcar, el jarabe, el agua, el vinagre, la mantequilla y la sal. Cueza a fuego lento, revolviendo hasta que se disuelva el azúcar. Aumente el ajuste de temperatura a fuego mediano y cueza el jarabe a 143 °C (290 °F) (en un termómetro para dulces), revolviendo de manera frecuente. Retire del calor y agregue los cacahuets. Vierta el jarabe sobre las palomitas de maíz, y agítelas para que queden bien cubiertas. Coloque la mezcla en una fuente para hornear enmantequillada de 33 cm x 23 cm x 5 cm. Cuando la mezcla esté fría sepárela en trozos.

### **Bolas de Palomitas con Melaza**

4 qt. (26.4L) de Palomitas de maíz  
corrientes  
1 taza de Melaza

1 taza de Azúcar  
½ cdt. de Sal  
1 taza de Germen de trigo

1. Prepare 4 qt. (26.4 L) de palomitas de maíz sin mantequilla según las instrucciones. Coloque las palomitas en un recipiente resistente al calor grande y enmantequillado.
2. En una cacerola de 2 qt. (13.2 L), mezcle la melaza, el azúcar y la sal. Cueza a fuego lento, revolviendo hasta que se disuelva el azúcar. Aumente el ajuste de temperatura a fuego mediano y cueza hasta que se alcance 127 °C (260 °F) en un termómetro para dulces. Mientras tanto, caliente el germen de trigo en una sartén pequeña a fuego lento, revolviendo hasta que esté tibio. Cuando el jarabe alcance 127 °C (260 °F), agregue el germen de trigo tibio mientras revuelve. Vierta el jarabe sobre las palomitas de maíz, y agítelas para que queden cubiertas de manera uniforme.
3. Con las manos enmantequilladas, haga 14 a 16 bolas del tamaño de una naranja con la mezcla. Deje que las bolas se enfrien durante 1 hora.

### **Delicia “Sugar ‘N Spice”**

4 qt. (26.4 L) de Palomitas de maíz  
corrientes  
⅓ taza de Mantequilla o margarina

¼ taza de Azúcar  
1 cdt. de Canela  
¼ cdt. de Sal

1. Prepare 4 qt. (26.4 L) de palomitas de maíz sin mantequilla según las instrucciones. Coloque las palomitas en una fuente para hornear enmantequillada de 33 cm x 23 cm x 5 cm..
2. En una cacerola pequeña, derrita mantequilla a fuego lento. Agregue revolviendo el azúcar, la canela y la sal. Mezcle bien hasta que el azúcar se disuelva. Vierta sobre las palomitas de maíz, y agítelas para que queden cubiertas de manera uniforme.
3. Precaliente el horno a 149 °C (300 °F) y hornee las palomitas durante 10 minutos. Enfríe las palomitas un poco antes de servir.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original, **los recibos escritos a mano no son aceptados**. Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

**Válido sólo en EE.UU. y Canadá**

## REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: \_\_\_\_\_

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: \_\_\_\_\_

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): \_\_\_\_\_